

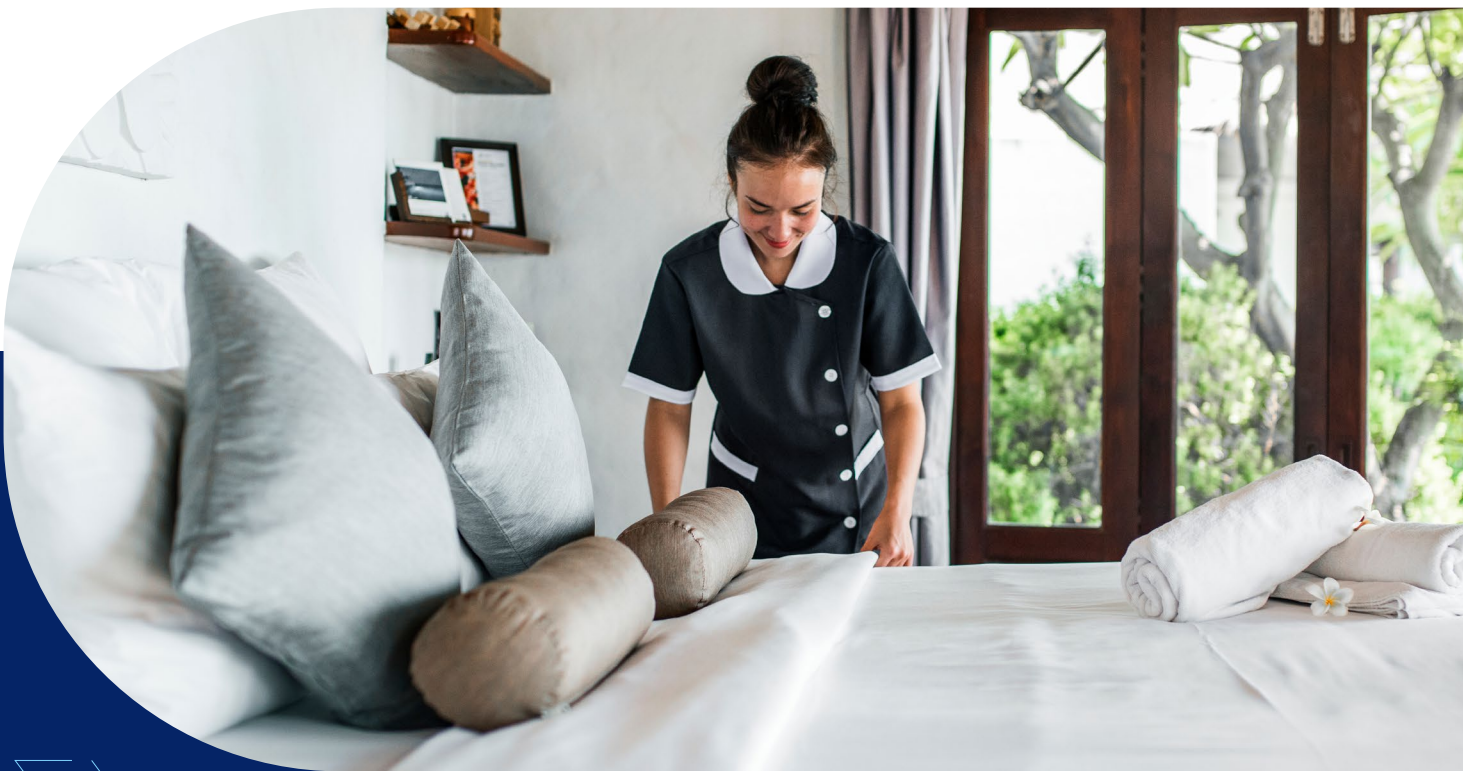
ÉCONOMIES D'ÉNERGIE POUR LES PROS

Des solutions concrètes secteur par secteur

Les fiches secteurs proposent des actions concrètes, ciblées par secteur d'activité, en se concentrant sur les équipements et usages les plus énergivores.

Elles ont été :

- **analysées par ENGIE**, à partir de données moyennes issues d'entreprises de moins de 20 salariés dans chaque secteur ;
- **sélectionnées pour leur efficacité**, en tenant compte du meilleur équilibre entre les économies d'énergie réalisables et les efforts nécessaires à leur mise en œuvre.



FICHE HÔTEL AVEC OU SANS RESTAURATION

Ces conseils sont basés sur les données moyennes de votre secteur. Ils ont été choisis en fonction de leur bon équilibre entre les économies possibles et les efforts à fournir.



VOUS TENEZ UN HÔTEL AVEC OU SANS RESTAURATION



LE SAVIEZ-VOUS

Dans les établissements hôteliers, et hôtels-restaurants **de moins de 20 salariés** en France :



Avec restauration la **cuisson** peut également être importante.

→ **Ce sont les premiers leviers d'économies pour alléger vos charges.**



3 GESTES SIMPLES POUR DES ÉCONOMIES AU QUOTIDIEN

1. Réglez un programme horaire sur votre thermostat de chauffage :

Nous vous recommandons de programmer une diminution de 5°C sur les périodes d'inoccupation de vos locaux professionnels.

2. Mettez en place les bonnes pratiques de cuisson.

Exemples : Utilisez des couvercles sur les casseroles, utilisez des casseroles à fond plat, dégelez les produits congelés avant la cuisson, réglez et nettoyez les brûleurs des fours, etc.

3. Dégagez vos radiateurs obstrués.



Des réflexes simples, mais qui peuvent déjà faire la différence sur votre facture.



Nos conseils pour des économies d'énergie encore plus significatives



Changez votre chaudière pour une chaudière gaz à Très Haute Performance Énergétique (THPE)

Investissement moyen estimé : 5 200 € HT
(fourniture et pose comprises)

✓ C'EST POUR VOUS,

si vous avez une chaudière gaz traditionnelle de plus de 10 ans, ou une chaudière gaz basse température de plus de 15 ans.

+ CE QUE VOUS Y GAGNEZ ⁽¹⁾

- Sur les consommations du poste chauffage :**
25% de réduction
- Sur les consommations de l'ensemble du local :**
11% de réduction
- Sur la facture d'énergie annuelle :**
8% d'économies

♥ GRÂCE À CETTE ACTION

Vous pouvez réduire de l'ordre de 13% les émissions de gaz à effet de serre liées à votre activité.



Remplacez vos radiateurs électriques par des radiateurs plus performants à régulation optimisée

Investissement moyen estimé : 650 € HT par radiateur (fourniture et pose comprises)

✓ C'EST POUR VOUS,

si vos radiateurs sont anciens et mal réglés.

+ CE QUE VOUS Y GAGNEZ ⁽¹⁾

- Sur les consommations du poste chauffage :**
15% de réduction
- Sur les consommations de l'ensemble du local :**
5% de réduction
- Sur la facture d'énergie annuelle :**
5% d'économies



Installez un thermostat à programmation horaire

Investissement moyen estimé : 380 € HT
(fourniture et pose comprises)

✓ C'EST POUR VOUS,

si votre système de chauffage n'a pas encore de régulation automatique.

+ CE QUE VOUS Y GAGNEZ ⁽¹⁾

- Sur les consommations du poste chauffage :**
15% de réduction
- Sur les consommations de l'ensemble du local :**
5 à 7%⁽²⁾ de réduction
- Sur la facture d'énergie annuelle :**
5% d'économies

🔍 CONCRÈTEMENT

Si votre facture annuelle d'énergie est de 6 500 € HT :

- ➔ une économie de 5% représente environ 325 € HT d'économies par an.
- ➔ L'investissement dans un thermostat à programmeur horaire peut donc être rentabilisé en 1 an.



Installez des plaques à induction

Investissement moyen estimé : 18 000 € HT (fourniture et pose comprises)

✓ C'EST POUR VOUS,

si vous n'avez pas de plaque à induction.

+ CE QUE VOUS Y GAGNEZ ⁽¹⁾

- Sur les consommations du poste cuisson :**
25% de réduction
- Sur les consommations de l'ensemble du local :**
4 à 6%⁽²⁾ de réduction
- Sur la facture d'énergie annuelle :**
4 à 5%⁽²⁾ d'économies

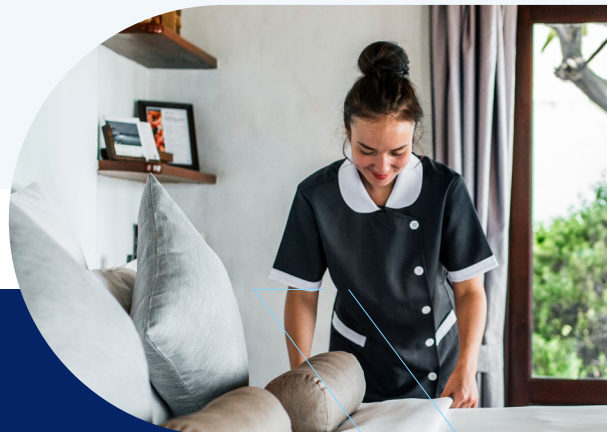


Notre conseil en bref

Dans l'hôtellerie et hôtellerie-restauration, **le chauffage est le poste le plus énergivore.**

La cuisson est également importante.

Commencez par des **gestes simples**, puis **investissez dans des équipements performants** et bien régulés.



Pour vous aider à aller plus loin dans votre projet



Recevoir des préconisations personnalisées ?

Réalisez votre **Bilan Économies d'Énergie d'ENGIE** et obtenez des **préconisations spécifiques encore plus personnalisées** à votre activité et à votre local.

> Je veux en savoir +



Bénéficier d'une aide ou d'une prime de l'État ?

Utilisez le **simulateur d'ENGIE** pour savoir si votre **projet de rénovation** peut bénéficier d'une aide ou d'une prime de l'État.

> Je veux en savoir +

(1) Les conseils et estimations présentés le sont à titre indicatif et basés sur des valeurs moyennes. Ils ne sauraient engager la responsabilité d'ENGIE. Le montant des investissements pour réaliser les travaux de transition énergétique et les économies en résultant dépendent de la situation et de l'activité de chaque professionnel.

Estimation et moyenne issues d'études et analyses réalisées par le ENGIE Lab CRIGEN Research&Innovation en 2026, à partir des sources Energies Demain (2019), SIRENE, des résultats des bilans d'économies d'énergie réalisées par ENGIE auprès de professionnels de 2021 à 2024 et de données de notre portefeuille clients (2023).

(2) Les réductions de consommation d'énergie varient selon les besoins de votre local et de votre activité en gaz et/ou en électricité.



Retrouvez-nous
sur notre site ENGIE Pro



L'énergie est notre avenir, économisons-la !

pro.engie.fr

ENGIE - SA au capital de 2 435 285 011 € RCS Nanterre 542 107 651
Siège social : 67 rue Jules Ferry, 92250 La Garenne-Colombes.